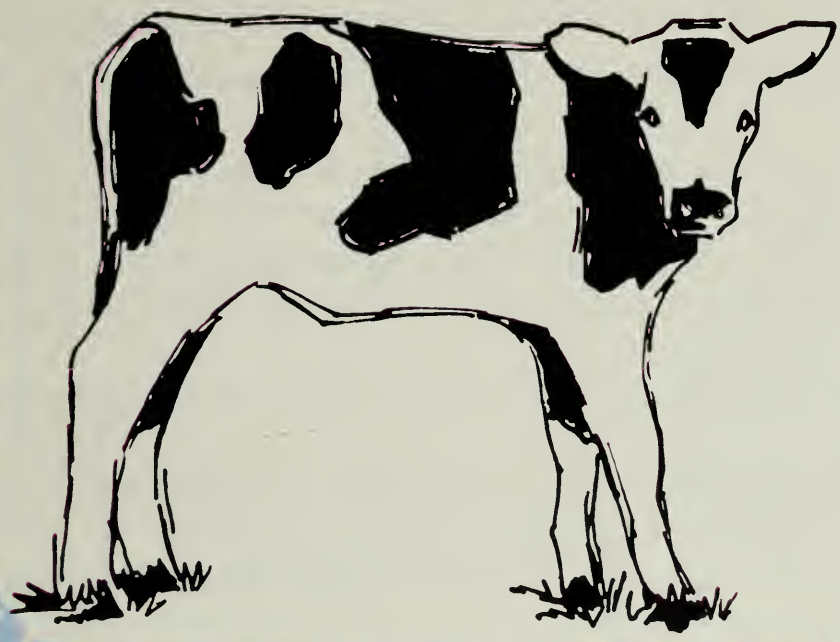
1194 OP

L'ÉLEVAGE DU VEAU POUR LA VIANDE



630.4
C212
P 1194
1964
fr.
c. 3

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA PUBLICATION 1194 1964

ROGER DUHAMEL, M.S.R.C.
IMPRIMEUR DE LA REINE ET CONTRÔLEUR DE LA PAPETERIE
OTTAWA, 1963

N° de cat. A63–1194F

CONSEILS

- Maintenir la production sur une petite échelle jusqu'à ce qu'on ait acquis de l'expérience dans l'élevage et la mise en marché. La marge de profit est faible dans l'élevage du veau pour la viande.
- Acheter les veaux d'une bonne source. S'assurer aussi d'un approvisionnement économique de lait ou de succédanés du lait.
- Élever seulement des veaux en santé, pesant de préférence au moins 80 livres à la naissance. En général, plus le veau est pesant à la naissance, plus il rapporte de profit à la vente.
- Garder les ustensiles d'alimentation et les cases propres et hygiéniques.
- Alimenter les veaux au colostrum pendant les trois premiers jours afin de prévenir les maladies.
- Éviter la suralimentation au début; suivre ensuite les recommandations données au tableau 1.
- Garder à part les veaux malvenants, car ils réduisent les profits ou les éliminent même.
- Les gains sont plus rapides chez les veaux à la mamelle, plus lents chez les veaux nourris au lait entier et au seau et, plus lents encore dans le cas des veaux alimentés aux succédanés du lait. Il faut tenir compte du prix relatif des aliments par rapport aux augmentations de poids.
- Éviter d'exposer les veaux aux courants d'air; la température idéale varie de 55° à 65° F.
- Les veaux sont classés d'après leur fini; les catégories supérieures commandent les meilleurs prix. Il faut donc viser à "finir" les veaux dans les limites de poids préférées par le marché local.

TABLE DES MATIÈRES

	Page
Recherches sur la production du veau	5
Source et choix des sujets	6
Logement	8
Précautions hygiéniques	8
Alimentation	9
Mise en marché	12
Prix et bénéfices	14

L'ÉLEVAGE DU VEAU POUR LA VIANDE

V.S. Logan[1] et G.M. Carman[2] — Ferme expérimentale centrale, Ottawa

Beaucoup de fermiers laitiers trouvent qu'il est payant d'élever quelques veaux pour la viande. Même si la marge de profit est faible, c'est un des moyens les plus rentables de disposer du surplus de veaux mâles. En même temps, la consommation de lait entier aide à prévenir une production surabondante de beurre.

Il se vend plus de veau ces dernières années, grâce surtout à l'amélioration de la qualité. Bien que la mise en marché des veaux en 1961 fut inférieure à celle de 1960, le pourcentage de carcasses "Bon" et "de Choix" est passé de 23 à 27 p. 100. De 1958 à 1961, le poids moyen des carcasses habillées s'est élevé de 124 à 138 livres.

Il vaut mieux débuter avec quelques sujets seulement, de préférence les plus gros veaux mâles du troupeau. A mesure qu'on acquiert de l'expérience, on augmente son négoce en achetant, dans le voisinage, des veaux provenant de troupeaux sains.

RECHERCHES SUR LA PRODUCTION DU VEAU

A mesure que l'intérêt dans la production du veau augmente, les recherches se font plus nombreuses sur les divers problèmes que suscite l'élevage des veaux pour la viande et sur les facteurs qui influent sur la qualité de la chair.

Règle générale, les veaux qui reçoivent du lait entier à satiété accusent des gains journaliers plus considérables que les veaux nourris au lait écrémé ou aux succédanés du lait. Toutefois des essais récents ont permis de produire des veaux de bonne qualité au moyen de succédanés du lait ou de lait reconstitué dans lequel la matière grasse a été remplacée par du suif, du saindoux, ou d'autres espèces de graisses animales ou végétales. Les succédanés du lait sont normalement reconstitués en utilisant une partie de poudre pour 6 à 8 parties d'eau. Il n'y a aucun avantage à employer des concentrations plus fortes que 1 : 6.

La viande blanche la plus en demande provient de veaux nourris au lait entier. Les veaux recevant une ration généreuse de lait additionné de

---

[1] Institut de recherches zootechniques, Direction de la recherche.

[2] Section de l'information scientifique, Direction de la recherche.

fer et de cuivre, ou une quantité limitée de lait complétée avec de la moulée et du foin produisent de la viande foncée.

Il est possible d'accroître les gains journaliers, particulièrement au début de la croissance, en ajoutant à la diète des antibiotiques à large spectre, seuls ou en association, tels la chlortétracycline ou l'oxytétracycline. Un supplément quotidien de 15 à 80 milligrammes d'antiobiotiques est satisfaisant.

SOURCE ET CHOIX DES SUJETS

Les veaux des grandes races laitières, ou provenant de croisements avec ces races, croissent le plus rapidement et le plus économiquement. Les veaux des races de boucherie produisent de la bonne viande, mais ce n'est que lorsque les prix sont très élevés qu'il est profitable de les vendre plutôt que de les garder pour la production du boeuf. Les veaux des races des îles de la Manche ne conviennent pas, en général, à la production de la viande, mais parfois, les plus gros sujets, tels ceux qui proviennent de

Illustration 1—De gauche à droite: Shorthorn (62 livres), croisé (75 livres), Holstein (94 livres). Les veaux Holstein mâles augmentent de poids le plus rapidement.

croisements avec ces races, peuvent être acceptables. Plus les veaux sont gros à la naissance, plus les chances de succès sont grandes; le poids minimum acceptable, à la naissance, ne devrait pas être inférieur à 80 livres. Seuls les veaux normaux et en santé (illustration 1) devraient servir à la production de la viande.

Les risques d'introduction de maladies sont moindres quand on achète les veaux de cultivateurs sérieux qui soignent bien leurs animaux dès la naissance. Selon une entente, qui a donné de bons résultats, un engraisseur s'engageait auprès d'un cultivateur laitier de la localité à prendre tous les veaux, croisés et de race laitière pure, non requis pour le remplacement du troupeau. D'une façon générale, les veaux croisés (race de boucherie et race laitière) se sont classés mieux que les veaux pure race.

Certaines autorités aux États-Unis recommandent d'être bien prudent et de ne pas se lancer tout de suite dans la production du veau sur une grande échelle, surtout à cause du danger de maladies. Les profits sont vite annulés lorsque quelques veaux meurent ou même lorsqu'ils subissent un retard dans leur croissance. Un engraisseur peut commencer par élever ses propres veaux, et plus tard, en acheter quelques-uns provenant de bonnes sources.

Illustration 2—Les veaux peuvent être engraissés dans des cases construites très simplement.

Gare aux veaux achetés à une vente publique, car ils sont souvent vendus avant d'avoir consommé suffisamment de colostrum. L'insuffisance de colostrum et l'exposition des veaux au grand air les prédisposent grandement à l'infection. Éviter d'exposer les veaux aux courants d'air ou aux températures extrêmes. Leur donner immédiatement les vitamines et antibiotiques prescrits, et éviter la suralimentation. Isoler les veaux achetés à une vente publique pendant au moins dix jours, ou jusqu'à ce qu'on ait la certitude qu'ils n'ont pas contracté la pneumonie ou la diarrhée.

LOGEMENT

Le logement des veaux doit être ventilé mais exempt de courants d'air. Des cases individuelles de construction simple (illustration 2) sont faciles à nettoyer et à désinfecter. Les cases individuelles sont préférables car les veaux ne peuvent pas s'y ébattre et dissiper ainsi l'énergie devant contribuer à augmenter leur poids.

Des cases de 5 pieds sur 2 fournissent suffisamment d'espace pour permettre aux veaux de se coucher; des murs pleins, de 3 à 3½ pieds de hauteur réduisent les courants d'air. Maintenir la température de l'étable entre 55° et 65°F, sans fluctuations prononcées. Cette température égale réduit les besoins d'aliments énergétiques nécessaires au maintien de la chaleur animale et assure la transformation efficace des aliments en viande. Aucune expérience ne confirme la croyance voulant que la valorisation des aliments soit plus efficace à la noirceur.

PRÉCAUTIONS HYGIÉNIQUES

Une fois par jour laver tous les ustensiles servant à l'alimentation et les stériliser à la vapeur ou avec un produit commercial (lysol, créoline ou autres); les rincer à fond et les laisser égoutter.

Installer d'abord les veaux dans des cases propres et désinfectées; à la vente de chaque veau, laver sa case à fond et la stériliser à la vapeur ou avec un désinfectant comme la créoline ou le lysol. Si l'on emploie un désinfectant fort, comme la lessive, il faut rincer la case à l'eau chaude et la laisser sécher avant d'y introduire un autre veau; on prévient ainsi les irritations de la peau causées par le contact avec les surfaces désinfectées.

Isoler le veau dès le moindre indice de pneumonie ou de diarrhée car ces maladies peuvent sérieusement retarder la croissance. Avant de se servir de nouveau d'une case occupée par un veau malade, la laver parfaitement et la désinfecter plusieurs fois au cours d'une période de 10 jours.

ALIMENTATION

Jusqu'à l'âge de trois jours le veau nouveau-né doit consommer du colostrum, de préférence celui de sa mère; ceci l'aide à développer une certaine résistance à l'infection. On peut ensuite le laisser à la mamelle ou le nourrir au biberon ou au seau. Quand on achète un veau et qu'on ne sait pas s'il a consommé suffisamment de colostrum, on lui donne, pendant la première semaine, des capsules commerciales de vitamines A et D pour veaux. Comme précaution additionnelle contre la diarrhée, donner aux veaux un antibiotique, tel la chlortétracycline ou l'oxytétracycline. Le commerce offre des comprimés renfermant 500 milligrammes (mg) d'antiobiotiques; donner un comprimé par jour, pendant les deux ou trois premiers jours.

La suralimentation d'un jeune veau comporte plus de danger que la sous-alimentation et cause souvent des désordres digestifs ou de la diarrhée.

Les veaux nourris à la mamelle (illustration 3) font généralement des gains plus rapides. Cependant si l'on pratique l'allaitement multiple, il faut établir la comparaison entre les besoins de chaque veau et la quantité de lait donné par la vache nourricière. Avec l'allaitement contrôlé, une vache fraîchement vêlée, produisant une quantité modérée de lait, peut au début allaiter deux veaux. Le nombre de veaux allaités est porté à trois ou quatre à mesure que la vache atteint sa production maximum. Quand les veaux

Illustration 3—Les veaux à la mamelle produisent une viande de choix.

Tableau 1.—Ration journalière, à donner en deux portions

Age	Lait entier	Succédané du lait (poudre)
semaines	livres	livres
2	11	1.2
3	16	1.8
4	20	2.5
5	25	3.0
6	30	4.0

additionnels atteignent 3 à 5 semaines et deviennent plus exigeants, les donner à une autre vache ou les nourrir au seau. Grâce à une bonne gestion, une vache capable de produire 10,000 livres de lait, devrait pouvoir allaiter l'équivalent de 9 ou 10 veaux au cours d'une lactation.

L'abreuvage au seau à biberon n'est pas plus avantageux que l'abreuvage au seau ouvert. Les expériences n'ont pas prouvé que le seau à biberon réduit les troubles digestifs en empêchant le veau de boire trop rapidement. Il faut mesurer avec précision la quantité de lait à donner à chaque veau. A partir de la deuxième semaine, on peut donner aux veaux une quantité de lait équivalente à 10 ou 12 p. 100 de leur poids corporel, et à plus de 16 p. 100 lorsqu'ils approchent le poids de l'abattage.

Si l'on emploie un succédané commercial du lait ou un lait en poudre additionné de matière grasse, on mélange la poudre et l'eau dans la proportion de 1 à 10 (en poids) pendant les deuxième et troisième semaines, et dans la proportion de 1 à 7 jusqu'à la mise sur le marché. Quand un mode d'emploi accompagne le succédané commercial, s'assurer d'abord qu'il s'applique aux veaux de boucherie et non aux veaux destinés au remplacement du troupeau.

Le tableau 1 peut servir de guide pour l'alimentation des veaux après la première semaine.

Quand le veau est nourri au lait entier, il est possible d'accroître les gains journaliers en ajoutant au lait des antibiotiques, tels que la chlortétracycline, l'oxytétracycline ou un mélange des deux, à raison de 25 mg. par jour. Les succédanés commerciaux du lait sont généralement déjà fortifiés avec des antibiotiques et les vitamines essentielles A et D.

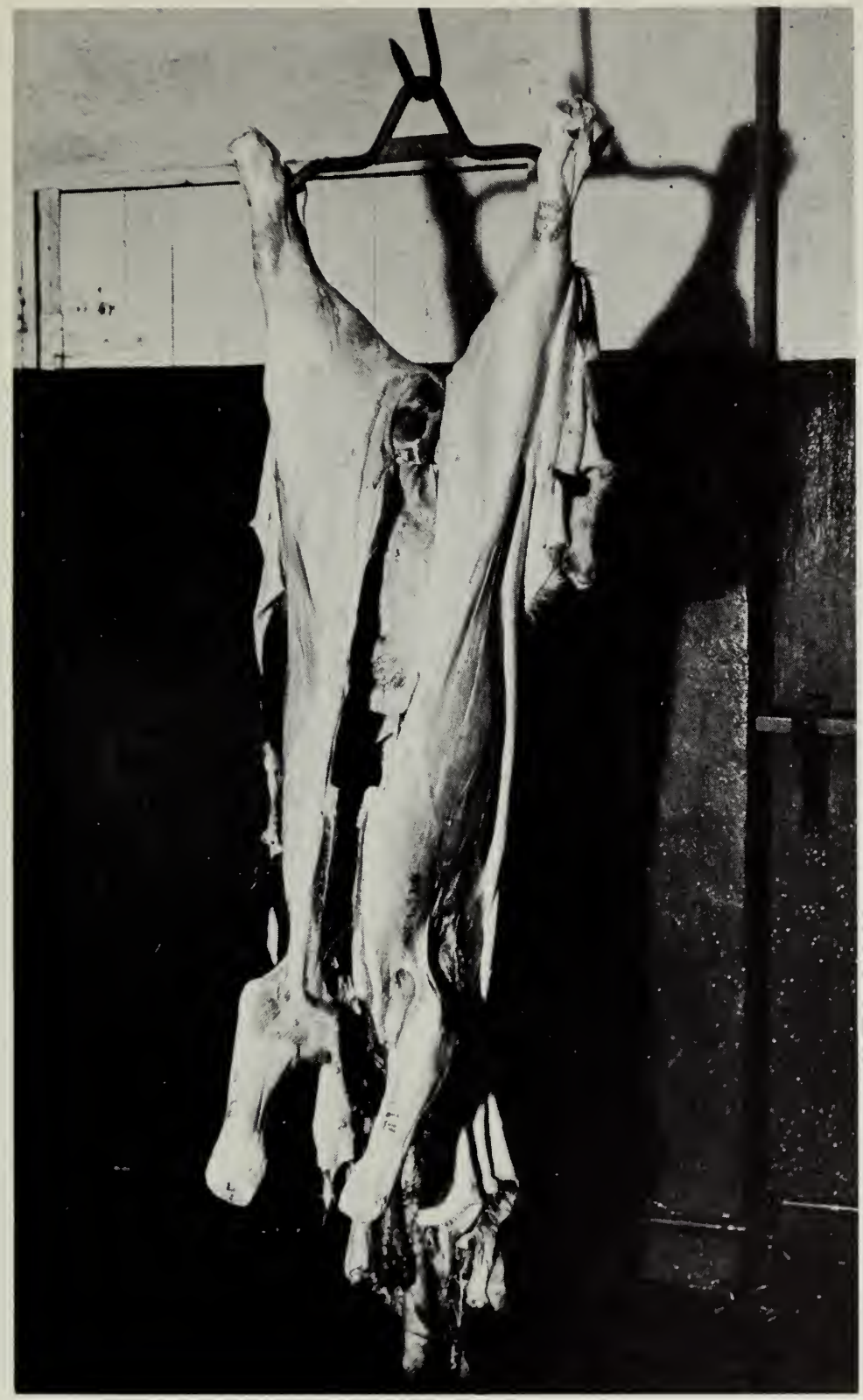


Illustration 4—Carcasse de choix, non écorchée (avec la peau) 135 livres.

MISE EN MARCHÉ

Il est tout aussi important de se tenir au courant des prix et des préférences du marché que de produire du veau de bonne qualité. Les préférences varient selon les grandes villes: par exemple, Toronto demande une carcasse plus grosse, tandis que Montréal préfère un veau plus petit.

Au mois de décembre et pendant les cinq ou six premiers mois de l'année, les prix du veau de choix sont généralement plus élevés qu'en juin et juillet.

Les normes officielles des catégories de carcasses de veaux ont été établies au Canada en 1950. Il n'existe aucun type ni poids déterminés de

Illustration 5—Carcasses de veaux, écorchées (sans la peau) de gauche à droite: Canada de Choix, Canada Bon, Canada Commercial.

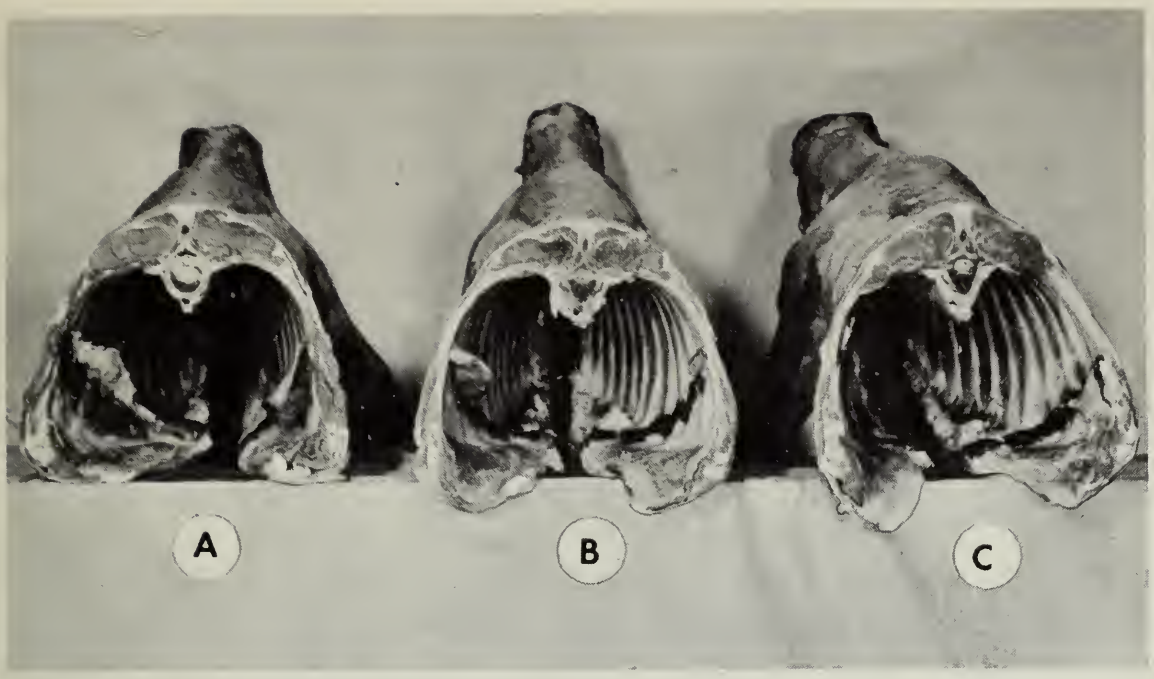


Illustration 6—Poitrines de veaux; de gauche à droite: Canada de Choix, Canada Bon, Canada Commercial.

carcasse idéale pour le Canada; les descriptions, plutôt générales, sont basées sur l'épaisseur de la chair, le fini intérieur, la couleur du gras et de la viande maigre.

Dans le commerce les carcasses de veaux sont classées à peu près de la façon suivante, la préférence allant aux poids plus légers:

Ecorchées (sans la peau)	Non écorchées (avec la peau)
Jusqu'à 175 livres	Jusqu'à 185 livres
176 à 200 livres	186 à 215 livres
201 livres et plus	216 livres et plus

Afin de réduire l'évaporation et d'améliorer l'apparence de la viande, la peau est généralement laissée sur la carcasse lors de l'abattage (illustration 4).

Les règlements canadiens relatifs au classement du veau, établis en vertu de la Loi sur les normes des produits agricoles du Canada, furent modifiés en 1958, et les noms de catégories suivants assignées aux carcasses de veau: Canada de Choix, Canada Bon, Canada Commercial, Canada Utilitaire et Canada "de fabrication".

Quoiqu'on n'ait pas spécifié de poids pour le classement officiel, on est généralement d'avis que l'écart de poids vif 210 à 250 livres est le plus

rentable pour la vente des veaux. La valorisation des aliments est probablement plus efficace chez les veaux de 180 à 224 livres. Les exigences des veaux dépassant 250 livres rendent le lait et les succédanés du lait coûteux, et les changements apportés au régime alimentaire à ce stade donnent une coloration foncée à la viande.

PRIX ET BÉNÉFICES

La production du veau ne donne qu'une faible marge de profit. Afin de pouvoir élever des veaux économiquement, il faut d'abord étudier les facteurs qui influent sur le revenu et évaluer les conditions locales.

Les conditions de gestion étant bonnes, 10 livres de lait entier produisent une augmentation de poids d'une livre. Si le veau pèse 80 livres à la naissance et 210 livres lors de la vente, il a gagné 130 livres et a bu 1,300 livres de lait. Les bénéfices (tableau 2) ont été calculés selon une valeur de $20 à la naissance, une série de prix d'excédents de lait et l'écart des prix de 1961, aux abattoirs inspectés du Canada, pour les veaux "Bons" et "de Choix".

A supposer que le prix de vente du veau soit de $30 les cent livres et que le lait excédentaire se vende $2.50 les cent livres, le revenu calculé serait de $10.50 par veau.

Tableau 2.—Calcul des revenus basé sur un gain d'une livre par 10 livres de lait entier en tenant compte du coût des aliments et de la valeur du veau à la naissance

Coût du lait les cent livres	Prix les cent livres du veau Bon et de Choix						
	$22	$24	$26	$28	$30	$32	$34
$1.50	$6.70	$10.90	$15.10	$19.30	$23.50	$27.70	$31.90
2.00	0.20	4.40	8.60	12.80	17.00	21.20	25.40
2.50		-2.10	2.10	6.30	10.50	14.70	18.90
3.00			-4.40	-0.20	4.00	8.20	12.40
3.50					-2.50	1.70	5.90
4.00						-4.80	-0.60

Tableau 3.—Calcul des revenus basé sur un rapport fixe entre le gain d'une livre et une certaine quantité d'un succédané du lait en tenant compte du coût des aliments et de la valeur du veau à la naissance

Coût du succédané du lait les cent livres	Prix les cent livres du veau Bon et de Choix							
	$20	$22	$24	$26	$28	$30	$32	$34
$10	$2.00	$6.20	$10.40	$14.60	$18.80	$23.00	$27.20	$31.40
12	- 2.00	2.20	6.40	10.60	14.80	19.00	23.20	27.40
14		- 1.80	2.40	6.60	10.80	15.00	19.20	23.40
16			- 1.60	2.60	6.80	11.00	15.20	19.40
18				- 1.40	2.80	7.00	11.20	15.40
20					- 1.20	3.00	7.20	11.40

Si on se sert d'un succédané du lait, on peut estimer rapidement le coût des aliments en supposant que le prix du veau à la naissance est de $20, puis en appliquant le coût courant du succédané du lait et le prix probable du veau fini aux colonnes appropriées du tableau 3. Ainsi, lorsque le prix du succédané du lait est de $16 les cent livres et le prix de vente du veau est de $30 les cent livres, le revenu moins le coût des aliments serait de $11.

Ces revenus possibles ne tiennent pas compte du coût de l'outillage, du logement, des vitamines ni des antibiotiques.

On peut se procurer d'autres exemplaires de cette publication en adressant sa demande à la:

DIVISION DE L'INFORMATION

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE DU CANADA

Ottawa